

**PROSES PRODUKSI DAN ALUR PENGAJUAN IZIN EDAR  
PADA PRODUK BAKSO DI PT. MASSA MAKMOR FOOD & BV**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



**Disusun Oleh :**

**NASYWA ARISTAWIDYA**

**NPM : 22033010124**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR**

**SURABAYA**

**2025**

**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI DAN ALUR PENGAJUAN IZIN EDAR  
PADA PRODUK BAKSO DI PT. MASSA MAKMOR FOOD & BV**

**Disusun oleh :**

**NASYWA ARISTAWIDYA  
NPM. 22033010124**

**Surabaya, 19 Juni 2025**

**Telah disetujui untuk diseminarkan oleh :**

**Dosen Pembimbing**

**Andre Yusuf Trisna Putra, S. TP.,M.Sc**

**NIP. 198912172024061002**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI DAN ALUR PENGAJUAN IZIN EDAR  
PADA PRODUK BAKSO DI PT. MASSA MAKMOR FOOD & BV**

**Disusun Oleh :**

**NASYWA ARISTAWIDYA**

**NPM. 22033010124**

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada**

**Tanggal 24 Juni 2025**

**Dosen Penguji**

**Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, MP**

**NIP. 196307081989032002**

**Dosen Pembimbing**

**Andre Yusuf Trisna P., S. TP, M.Sc**

**NIP. 198912172024061002**

**Mengetahui,**

**Dekan Fakultas Teknik dan Sains**

**Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**



**Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP**

**NIP. 19650403 199103 2001**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI DAN ALUR PENGAJUAN IZIN EDAR  
PADA PRODUK BAKSO DI PT. MASSA MAKMOR FOOD & BV**

**MENGETAHUI DAN MENSETUJUI  
PEMBIMBING LAPANGAN**

**DIREKSI**

  
**(MASRURIN)**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR**  
**FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**KETERANGAN REVISI**

Mahasiswa di bawah ini :

Nama : Nasywa Aristawidya

NPM : 22033010124

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/~~tidak~~ revisi) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan  
Judul :

**PROSES PRODUKSI DAN ALUR PENGAJUAN IZIN EDAR  
PADA PRODUK BAKSO DI PT. MASSA MAKMOR FOOD & BV**

Surabaya, 30 Juni 2025

**Dosen Penguji**

**Dosen Pembimbing**



**Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, MP.**

**Andre Yusuf Trisna P., S. TP., M.Sc**

**NIP. 196307081989032002**

**NIP. 198912172024061002**

**Mengetahui,**

**Koordinator program studi**



**Dr. Rosida, S.TP., M.P.**

**NIP. 197102192021212004**

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah swt. atas segala limpahan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kegiatan Merdeka Belajar Kampus Merdeka Program Magang Mandiri yang berjudul “di PT. Massa Makmor Food And BV” dengan baik.

Laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas pelaksanaan magang serta dokumentasi kegiatan yang berlangsung selama Program Magang Mandiri. Dalam proses penyusunan laporan ini, penulis menghadapi berbagai tantangan, namun penulis juga menerima banyak bantuan, bimbingan, arahan, dukungan, dan doa dari berbagai pihak selama pelaksanaan dan penyusunan laporan, sehingga kendala-kendala yang dihadapi dapat teratasi dan laporan ini berhasil diselesaikan. Oleh karena itu, dengan penuh rasa syukur, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S.TP, MP selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Andre Yusuf TP, S.TP, M.Sc selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, saran, dan motivasi dalam pembuatan laporan.
4. Ibu Masrurin selaku Direksi PT. Massa Makmor Food And BV yang telah memberikan izin untuk melaksanakan magang.
5. Seluruh karyawan PT. Massa Makmor Food And BV yang telah membantu penulis selama kegiatan magang.
6. Ibu, Ayah, dan segenap keluarga yang telah mendukung secara moral, material, dan spiritual yang tiada henti.
7. Jelita Septya Salsabilla selaku rekan Magang Mandiri atas kerja sama dan dukungan dalam melaksanakan magang mandiri hingga penulisan laporan.
8. Teman-teman Aprilia, Lia, Sukma, Ines, Arella, Shellien, Niswa dan semua pihak yang telah membantu penulis selama pelaksanaan

magang hingga selesainya penulisan laporan secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa laporan magang mandiri ini belum sepenuhnya sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang konstruktif untuk meningkatkan kualitas laporan ini. Penulis juga berharap agar laporan ini dapat memberikan manfaat, baik bagi penulis sendiri maupun bagi para pembaca secara umum.

Surabaya, 19 Juni 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR GAMBAR .....	v
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1    Latar Belakang .....	1
1.2    Tujuan Praktik Kerja Lapangan.....	2
1.3    Manfaat Praktik Kerja Lapang .....	2
1.4    Profil Perusahaan.....	3
1.4.1    Sejarah Perusahaan .....	3
1.4.2    Lokasi dan Tata Letak Perusahaan .....	6
1.4.3    Struktur Organisasi .....	9
1.4.4    Kapasitas Produksi .....	11
1.4.5    Pemasaran Produksi.....	12
1.4.6    Ketenagakerjaan .....	13
1.4.7    Fasilitas .....	15
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	18
2.1    Bahan Baku Utama Proses Pengolahan Bakso Kepala Sapi.....	18
2.2    Bahan Pembantu Proses Pengolahan Bakso Kepala Sapi .....	20
2.3    Proses Produksi Bakso Menurut Anjalani et al., (2023).....	23
2.4    Prosedur dan Alur Pengajuan Izin Edar .....	26
BAB III PELAKSANAAN PRAKTIK KERJA LAPANG .....	44
3.1    Rencana Program Pelaksanaan Praktik Keja Lapang .....	44
3.2    Uraian Proses Produksi Bakso Kepala Sapi di PT. Massa Makmor Food and BV45	
3.2.1    Bahan Baku Utama .....	45
3.2.2    Bahan Baku Penunjang .....	45
3.2.3    Proses Produksi .....	46
3.3    Peralatan dan Spesifikasinya .....	51
3.3.1    Mesin Produksi.....	51
3.3.2    Peralatan .....	55

3.4	Unit Penunjang Produksi .....	58
3.4.1	Sumber Air.....	58
3.4.2	Sumber Tenaga Listrik .....	58
3.4.3	Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	59
3.4.4	Pengendalian Mutu .....	65
3.4.5	Gudang.....	68
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN .....	70
4.1	Pembahasan .....	70
4.2	Tugas Khusus .....	76
BAB V	PENUTUP .....	91
5.1	Kesimpulan.....	91
5.2	Saran.....	91
DAFTAR PUSTAKA	.....	92
LAMPIRAN	.....	96

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Logo PT. Massa Makmor Food and BV .....	5
Gambar 2. Denah Lokasi PT. Massa Makmor Food and BV.....	7
Gambar 3. Lay Out PT. Massa Makmor Food and BV .....	8
Gambar 4. Struktur Organisasi PT. Massa Makmor Food and BV .....	10
Gambar 5. Diagram Alur Proses Produksi Bakso .....	26
Gambar 6 Alur Pengajuan Izin Penerapan CPPOB .....	28
Gambar 7. Klasifikasi Pada Label.....	30
Gambar 8. Status Produk.....	31
Gambar 9. Nama Jenis.....	32
Gambar 10. Jenis Kemasan dan Kemasan Spesifik .....	34
Gambar 11. Berat / Isi Bersih .....	35
Gambar 12. Komposisi Baru.....	36
Gambar 13. Dokumen Upload.....	39
Gambar 14. Daftar Dokumen.....	39
Gambar 15. Proses Perizinan Berusaha UMKU .....	40
Gambar 16. Proses Data.....	41
Gambar 17. Proses Pembayaran.....	41
Gambar 18. Diagram Alir Proses Produksi Bakso Kepala Sapi.....	51
Gambar 19. Mesin Pemotong Daging .....	51
Gambar 20. Meat Grinder .....	52
Gambar 21. Mixer Adonan Silent Cutter .....	52
Gambar 22. Mesin Cetak Bakso .....	53
Gambar 23. Mesin Steamer.....	54
Gambar 24. Double Chamber Vacuum Packaging Machine .....	54
Gambar 25. Perebus Bakso.....	55
Gambar 26. Bowl.....	55
Gambar 27. Keranjang Plastik.....	56
Gambar 28. Timbangan Duduk .....	56
Gambar 29. Loyang .....	56
Gambar 30. Troli.....	57
Gambar 31. Kipas Blower .....	57
Gambar 32. Jenis Produk .....	77
Gambar 33. Klasifikasi Produk .....	78
Gambar 34. Status Produk.....	79
Gambar 35. Jenis Pangan .....	81
Gambar 36. Jenis Kemasan dan Kemasan Spesifik .....	81
Gambar 37. Berat / Isi Bersih .....	82
Gambar 38. Nama Bahan .....	83
Gambar 39. Detail Data Karakteristik Dasar .....	84
Gambar 40. Hasil Analisa Cemaran Logam Berat.....	85
Gambar 41. Hasil Analisa Cemaran Mikroba .....	86
Gambar 42. Informasi Nilai Gizi .....	87
Gambar 43. Dokumen yang Diunggah.....	87

Gambar 44. Proses Data.....	89
Gambar 45. Proses Pembayaran.....	89

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Rincian Tingkat Pendidikan Tenaga Kerja PT. Massa Makmor.....	13
Tabel 2. Jam Kerja Karyawan di PT. Massa Makmor Food and BV .....	14
Tabel 3. Rencana Kegiatan Magang .....	44
Tabel 4. Spesifikasi Bahan Baku Utama.....	45
Tabel 5. Spesifikasi Bahan Baku Penunjang.....	46

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumen Kegiatan.....	96
Lampiran 2 Hasil Penilaian Petugas BPOM.....	97